



Sopas de Matanzas



Ingredientes para 4 personas:

400 grs. de carne de cerdo, 1 col, 1 manojo de acelgas, 1 manojo de perejil, 1 cabeza de ajos, 1 ramita de coliflor, 1 cebolla, 1 tomate, 200 grs. de guisantes y un trocito de guindilla, 250 grs. de sopas, 1 dl. de aceite de oliva, 1 litro de agua, sal, pimienta y un poco de pimentón.

Preparación:

Poner la cazuela al fuego con el aceite, sofreír la carne y cuando este dorada añadirle cebolla, una vez rehogada incorporar el tomate y sazonar. A continuación añadir todas las verduras, dándole dos vueltas y agregarle el agua y las especias dejándolo cocer por espacio de 20 minutos. Una vez terminado de cocer, sacar la mitad de caldo y verduras, colocar en la misma cazuela pan y verduras hasta que queden bien secas. Para finalizar añadirle un chorrito de aceite crudo por encima.

por Leonor Barceló Cantallops